

Grill de gas natural de 4 quemadores

ADVERTENCIA

La instalación, ajuste, uso o alteración inadecuada de este aparato puede causar daños materiales o personales. Lea las instrucciones de funcionamiento, manejo y mantenimiento de este aparato antes de instalarlo.

PELIGRO

Le recordamos que en caso de no hacerlo puede causar graves daños materiales y personales, e incluso provocar la muerte.

¡PELIGRO!

No utilice este grill para cocinar en espacios cerrados o como calefactor. Las emanaciones tóxicas de la combustión del propano pueden concentrarse y provocar asfixia. **NO apto para uso en embarcaciones o caravanas.**

ADVERTENCIA

La combustión del propano produce emanaciones de sustancias químicas que, tal y como, ha comprobado el Estado de California, pueden provocar cáncer, malformaciones en el feto y otros daños en el sistema reproductor.



ADVERTENCIA **PARA SU SEGURIDAD:**

**Utilícelo solo en ambientes exteriores
(nunca en espacios cerrados)**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS. SI ESTÁ MONTANDO ESTE APARATO PARA OTRA PERSONA ENTREGUELE ESTE MANUAL PARA QUE LO CONSERVE PARA FUTURAS CONSULTAS **servicio de atención al cliente de 9:00Am a 5:00 PM hora local, de lunes a viernes. Teléfono: 1-877-885-8227**



Impreso en China

ÍNDICE

Para su seguridad.....	2
Lista ilustrada de componentes.....	3
Instrucciones de montaje.....	5
Manejo de su grill	Conexión del cilindro de gas.....11
	Búsqueda de fugas.....12
	Encendido de su grill 12
	Limpieza y cuidado.....13
Awarding – Winning Barbecue Recipes.....	15
Gas Grill Troubleshooting.....	16
Warranty Program.....	17

**ADVERTENCIAS
PARA SU SEGURIDAD**

1. NO ALMACENE o emplee gasolina u otros vapores inflamables cerca de este dispositivo o de cualquier otro dispositivo similar.
2. Cuando cocine con aceite/grasa, no permita que dichos combustibles superen los 350° F (177°C) de temperatura. No almacene aceite para cocinar cerca de este dispositivo o de cualquier otro de su clase.

**ADVERTENCIAS
PARA SU SEGURIDAD**

Si huele a gas:

1. Corte el suministro de gas al aparato.
2. Apague cualquier llama.
3. Abra la tapa del compartimiento interior.
4. Si el olor persiste, llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

Estimado cliente:

¡Le felicitamos por la adquisición de su Nuevo grill! ha tomado la decisión acertada. En este manual encontrará instrucciones de montaje, sugerencias de cocina y consejos útiles, además de las directrices para utilizar el aparato con seguridad, y para mantenerlo y usarlo en perfectas condiciones. Nuestros técnicos se han esforzado al máximo para ofrecerle un producto fácil de montar. En caso de que tenga alguna duda, pregunta o problema con este aparato, o en caso de que no haya recibido todas las piezas necesarias para su montaje, le rogamos que llame a nuestro servicio de atención al cliente 1-877-885-8227 de 9:00AM a 5:00 PM, horario estándar del Pacífico de lunes a viernes.

NOTA: El uso e instalación de este producto debe realizarse según las normas locales. En caso de que no existieran, le rogamos que tome como referencia el Código del Gas ANSI Z223.1/ NFPA 54 o CAN/CGA-B149.1 Código de instalación de gas natural y gas propano

AVISO IMPORTANTE: ¡LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL ENSAMBLAJE Y USO DEL APARATO!

¡La seguridad es lo primero!

Le rogamos que lea atentamente todas las advertencias y precauciones antes de utilizar su grill.

PELIGRO

Como evitar el peligro de incendios o explosiones cuando se revisa el aparato en busca de fugas de gas

1. Realice siempre la "prueba de fugas" que describimos en la página 12 antes de encender el grill
2. No fume ni permita que se enciendan otras fuentes de calor cerca de la zona en la que está llevando a cabo la prueba de fugas.
3. Lleve a cabo la prueba de fugas en ambientes exteriores y bien ventilados.
4. No utilice cerillas, encendedores o cualquier tipo de llama para buscar fugas.
5. No utilice el grill hasta que haya corregido todas y cada una de las fugas. Si no puede detener una fuga de gas. Llame a un técnico en instalaciones de gas o, a su distribuidor local de gas natural.
6. Este grill está recomendado para uso exclusivo con gas natural.
7. No intente conectar este grill al sistema integrado de gas propano de una caravana, de un trailer o de una casa.
8. No utilice nunca carbón ni otros líquidos para encender el grill.
9. ¡No utilice gasolina, queroseno o alcohol de quemar!
10. No intente mover el grill mientras está encendido.
11. No utilice el grill hasta asegurarse de que está bien ensamblado y que todas las piezas están correctamente fijadas.
12. Mantenga siempre todos los objetos y superficies combustibles alejados al menos 20 pulgadas (50.8 cm) del grill. NO UTILICE este grill de gas o cualquier otro aparato que emplee gas cerca de cualquier construcción combustible sin protección.
13. No utilice el grill en ambientes donde haya emanaciones inflamables. Mantenga la zona de uso del grill, limpia de materiales combustibles.

ADVERTENCIA

1. Este grill está recomendado para utilizarse únicamente en ambientes exteriores
2. El uso de alcohol u otras drogas o medicinas con o sin prescripción médica pueden impedir al usuario utilizar o montar el aparato con seguridad.
3. Abra siempre la tapa del grill despacio y con cuidado, ya que el calor y el vapor retenidos dentro del aparato pueden causarle quemaduras severas.
4. Sitúe siempre el grill en una superficie dura, a nivel y plana, lejos de cualquier tipo de combustible. No lo utilice encima de una superficie plástica o de asfalto.
5. No deje el grill funcionando solo sin vigilancia, *especialmente*, mantenga a los niños y animales alejados del aparato.
6. Este grill no es un grill "de mesa". Por ello no debe situarlo encima de ninguna.
7. No utilice el grill cuando haya mucho viento.

PRECAUCIÓN

1. No toque los componentes metálicos del grill hasta que se haya enfriado por completo después de su uso (después de unos 45 minutos) para evitar quemaduras, a no ser que emplee alguna protección (guantes, pinzas, etc.).
2. No altere los componentes del grill en modo alguno.
3. Limpie e inspeccione los conductos de gas antes de cada uso. Si existe evidencia de abrasión, excesivo uso, cortes o pérdidas, deberá reemplazarlos antes de usar el aparato. Los nuevos conductos deberán responder a las especificaciones descritas por el fabricante.
4. Aleje los conductos de gas lo más posible de superficies calientes y de las zonas que puedan gotear grasa hirviendo.

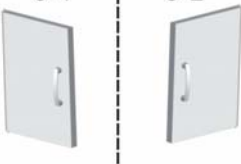
PRECAUCIÓN

Este grill se ha fabricado para ser utilizado únicamente con gas natural.

PRECAUCIÓN

Es esencial mantener el quemador y los conductos de circulación de aire del grill limpios. Inspeccione el grill antes de cada uso.

Lista ilustrada de componentes

1. Ensamblaje del carro.....1ud 	2. Cesta.....1 ud 	3. Travesaño trasero.....1ud 	4. Panel trasero del carro.....1ud 
5. Puerta del carro.....2uds 5-1 5-2 	6. Cajón.....1ud 	7. Ensamblaje de la pieza central...1ud 	8. Estante izquierdo.....1ud 
9. Estante derecho.....1ud 	10. Carcasa del quemador lateral...1ud 	11. Placa de calentamiento..... 4uds 	12. Parrilla.....2uds 
13. Rejilla de calentamiento..... 1ud 	14. Placa para la grasa.....1ud 	15. Soporte del depósito de grasa...1ud 	16. Depósito de grasa. 1ud 
17. Alambre para fijar el Cilindro..1ud 	18. Soporte para Motor.....1ud 		

Materiales de montaje

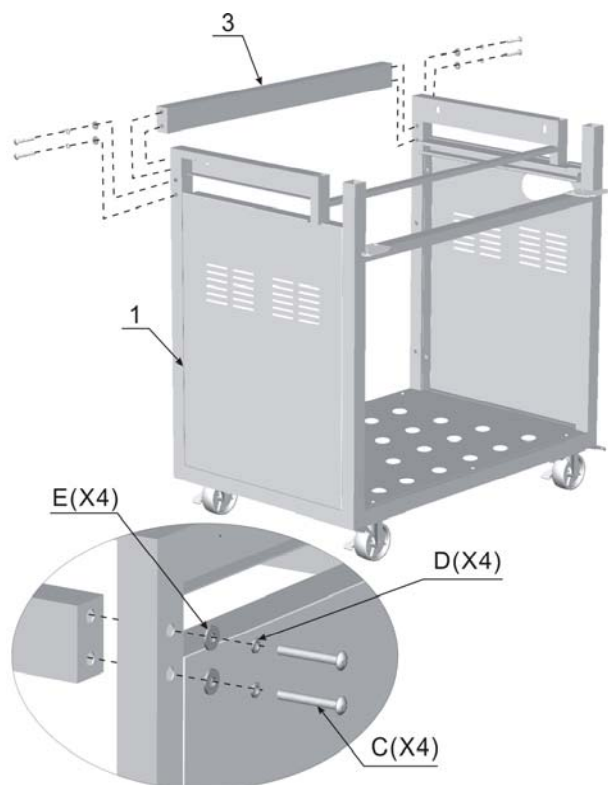
(Se incluye un destornillador para facilitarle las operaciones de montaje)

A		M6 x 15mm Tornillos	6pcs	G		Φ 4,5x Φ 10 x 0,8mm Arandela plana	4pcs
B		M6 x 20mm Tornillos	12pcs	H		Tuerca M4	4pcs
C		M6 x 50mm Tornillos	4pcs	I		Mando lateral	1pc
D		Φ 6,6x Φ 9 x 1,2mm Arandela de seguridad	10pcs	J		M4 x 8mm Tornillos	2pcs
E		Φ 6,5x Φ 16 x 1,0mm Arandela plana	14pcs	K		Tuerca M6	2pcs
F		M4 x 10mm Tornillos	4pcs	L		Destornillador	1pc

Instrucciones de montaje

Para obtener los mejores resultados

Saque todas las piezas de la caja y asegúrese que tiene todas frente a usted antes de iniciar el montaje. Introduzca primero todos los tornillos a mano, después Cuando el grill esté totalmente montado, repáselos y apriételos con el destornillador. El tiempo de montaje de este grill será de unos 30 ó 40 minutos.

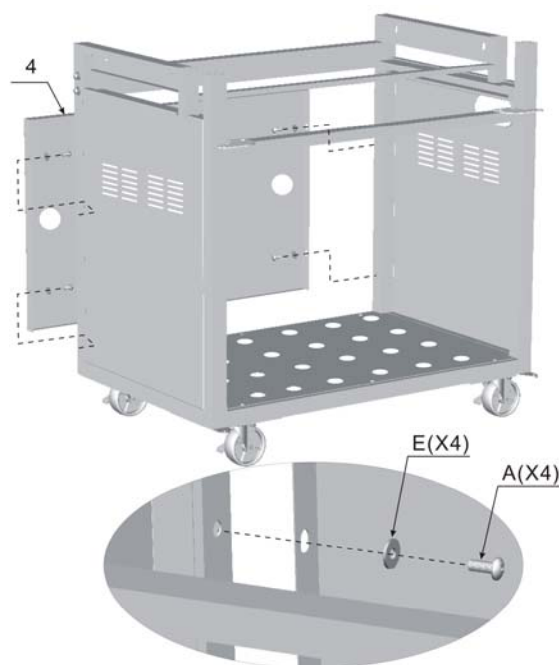


Paso 1

Instale el travesaño trasero en el ensamblaje del carro tal y como se muestra.

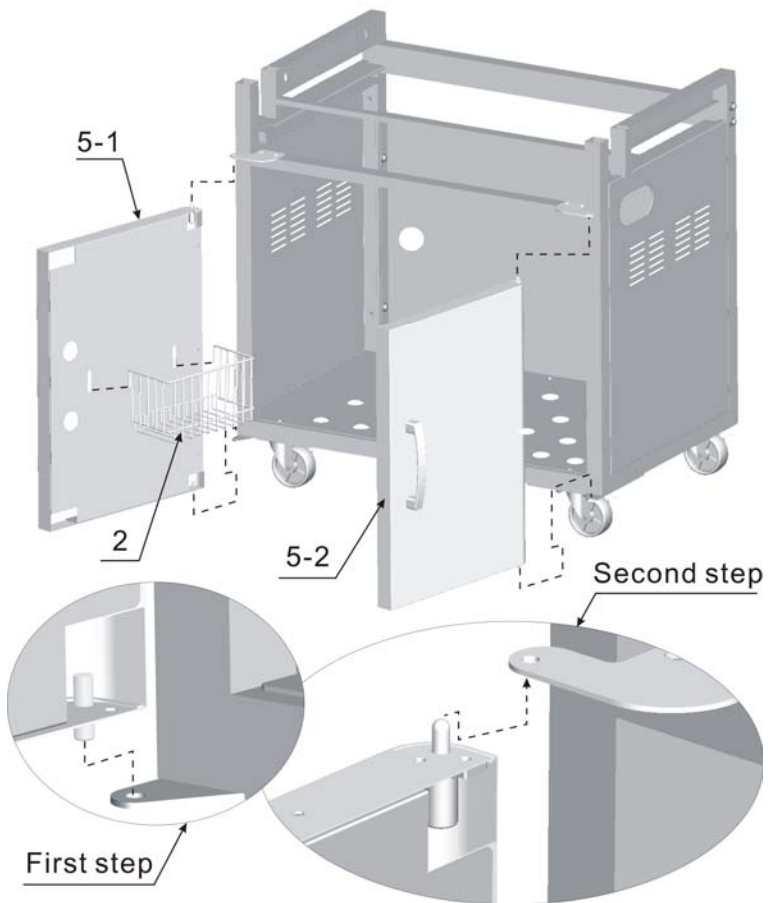
Paso 2

Instale el panel trasero del carro en el ensamblaje, bajo el travesaño, tal y como se indica a continuación.



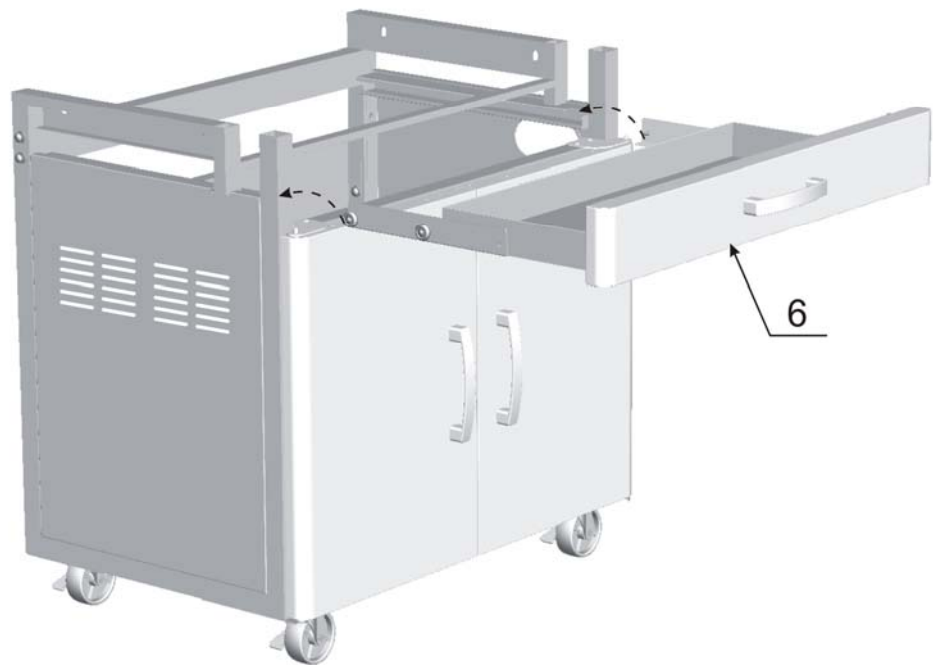
Paso 3

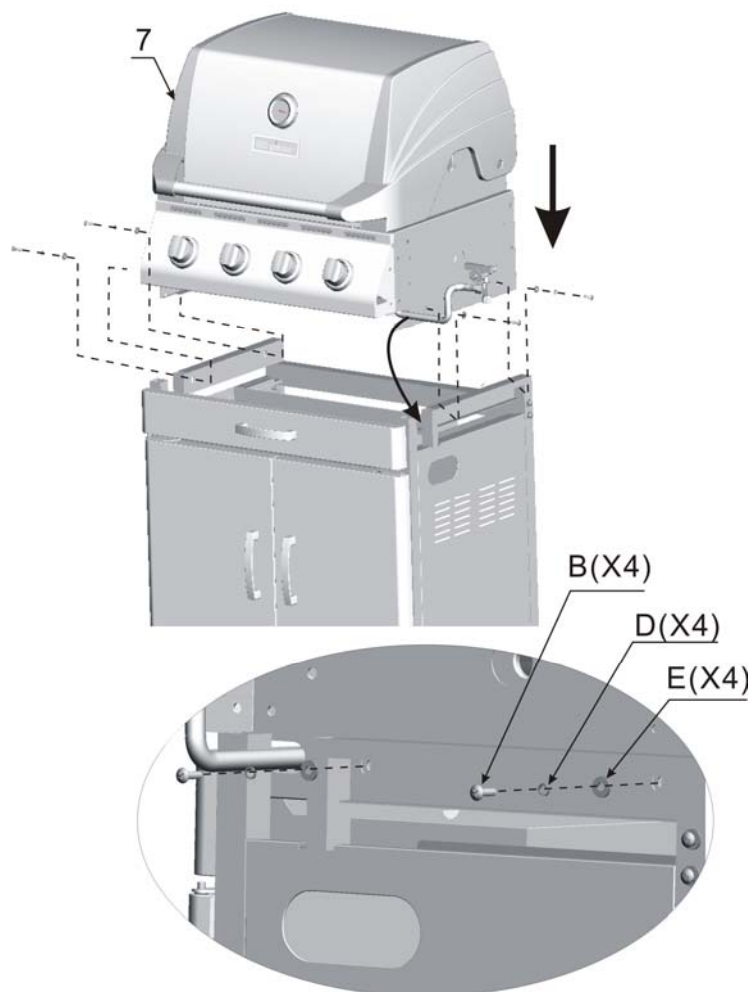
Instale las puertas en la parte frontal el ensamblaje del carro e instale la cesta tras la puerta tal y como se muestra.



Paso 4

Instale el cajón en el ensamblaje tal y como se muestra.

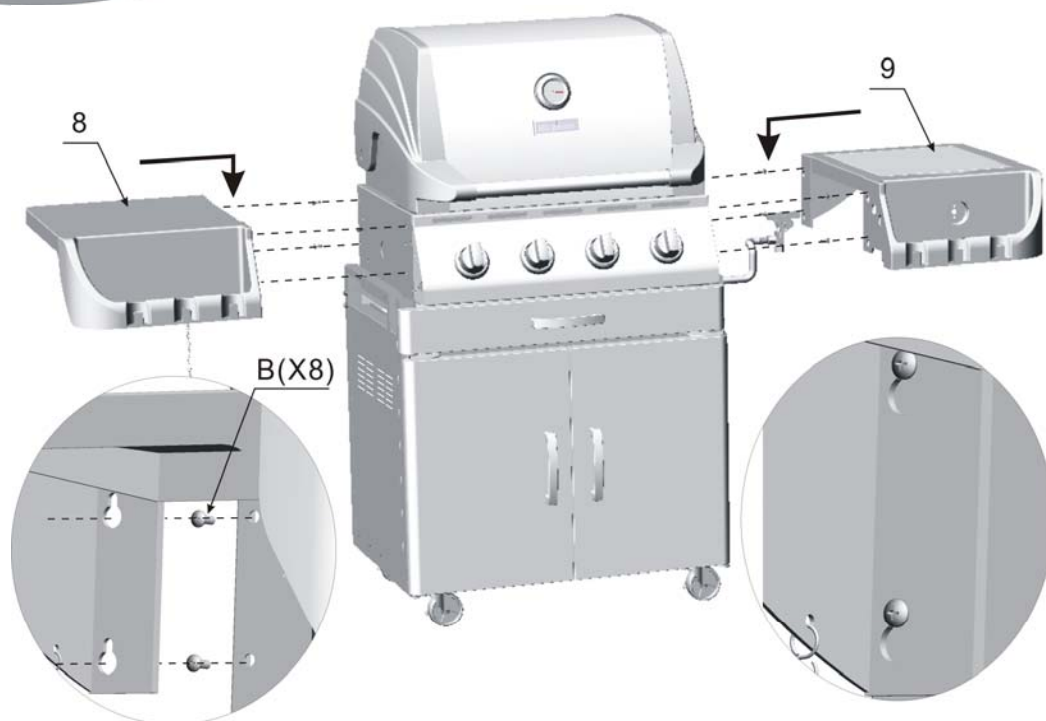


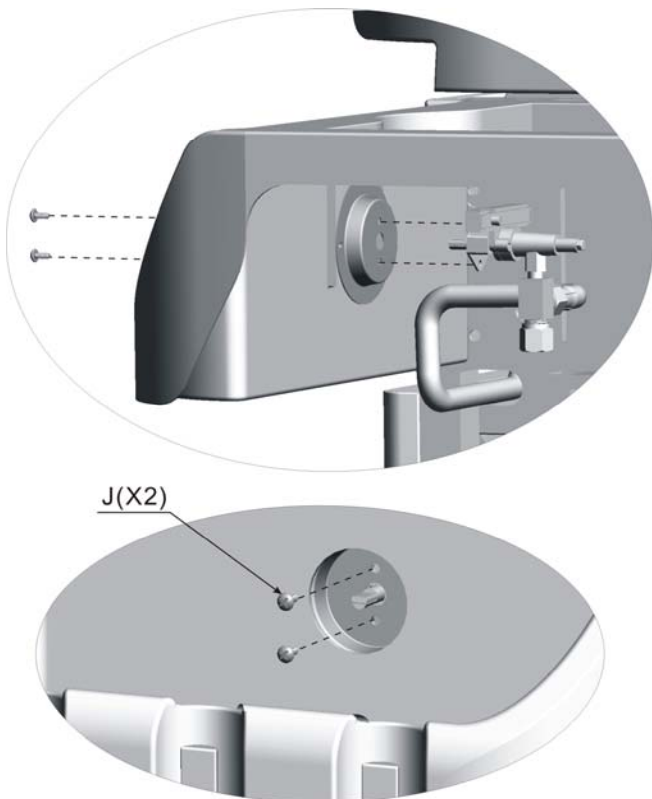


Paso 5

Instale la pieza central sobre el ensamblaje del carro e inserte el regulador en el carro tal y como se

Paso 6
Instale los estantes laterales a ambos lados del carro de la siguiente forma.



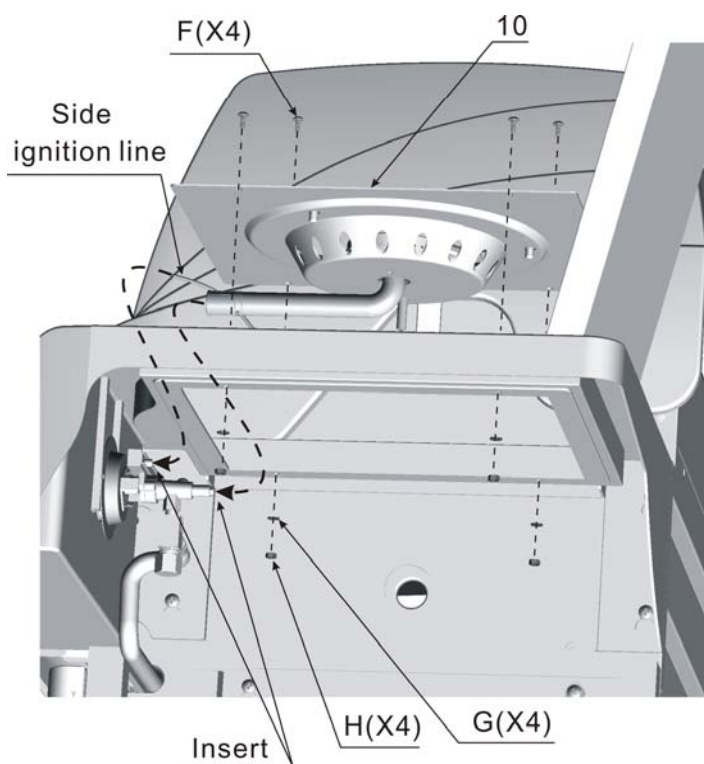


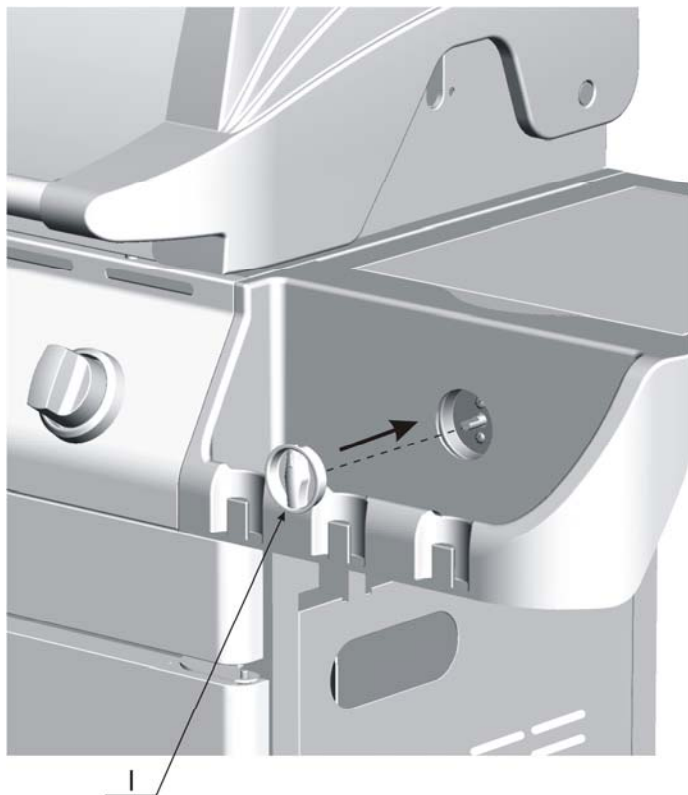
Paso 7

Instale la válvula lateral en el orificio del mando del quemador lateral.

Paso 8

Instale la carcasa del quemador lateral en el estante derecho y conecte el conducto de la carcasa del quemador con la válvula lateral tal y como se muestra.



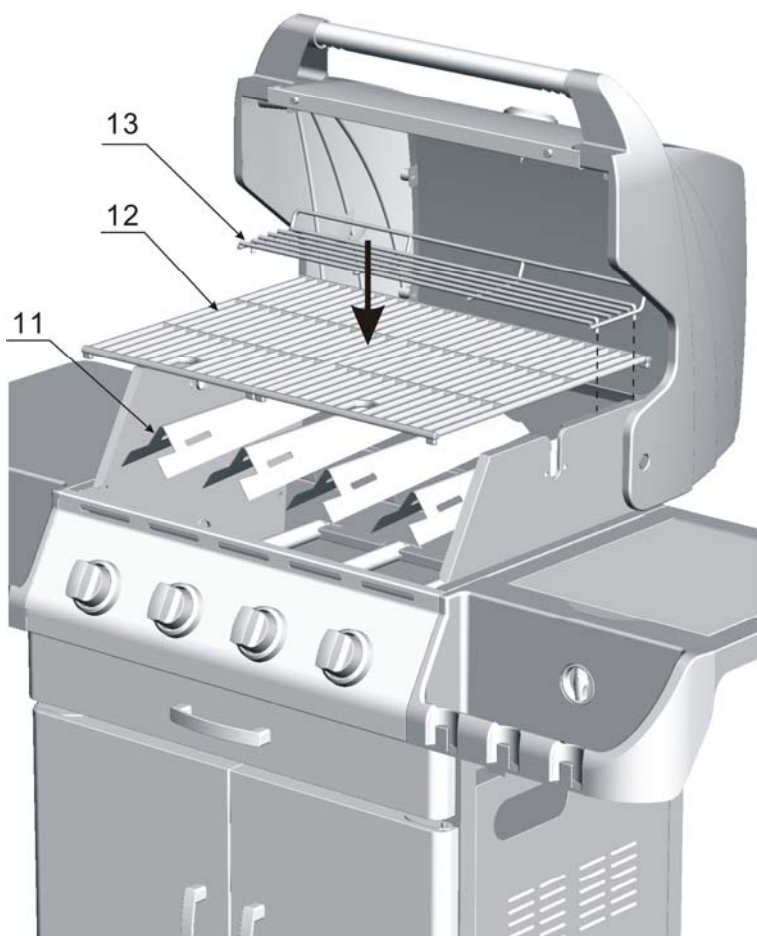


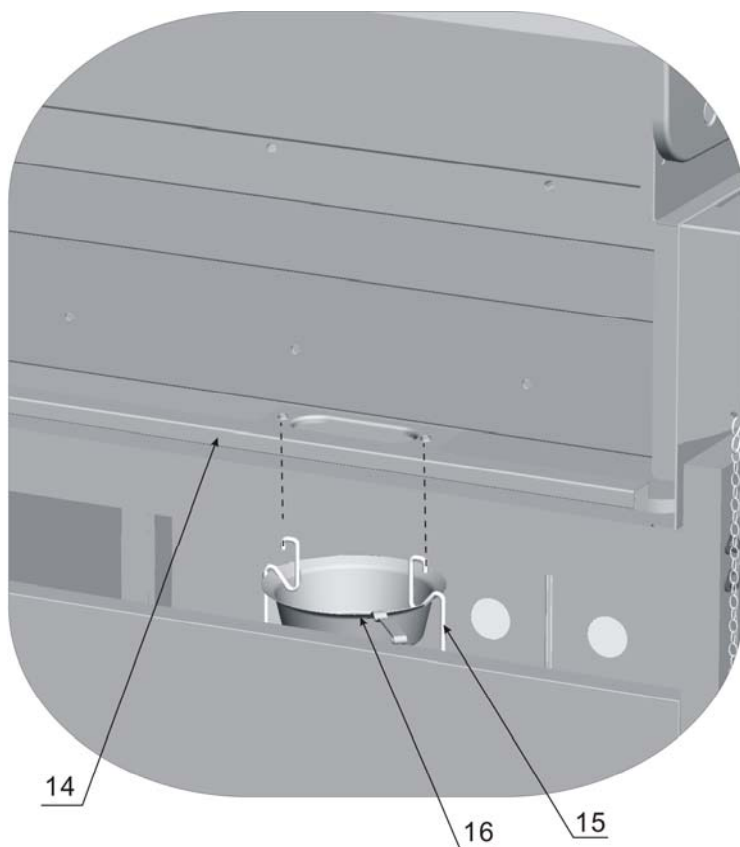
Paso 9

Instale el mando, del quemador lateral en el estante derecho tal y como se muestra a continuación.

Paso 10

Abra la tapa, coloque primero las placas de calentamiento y después sitúe la parrilla encima. Después instale la rejilla de calentamiento tal y como se muestra a



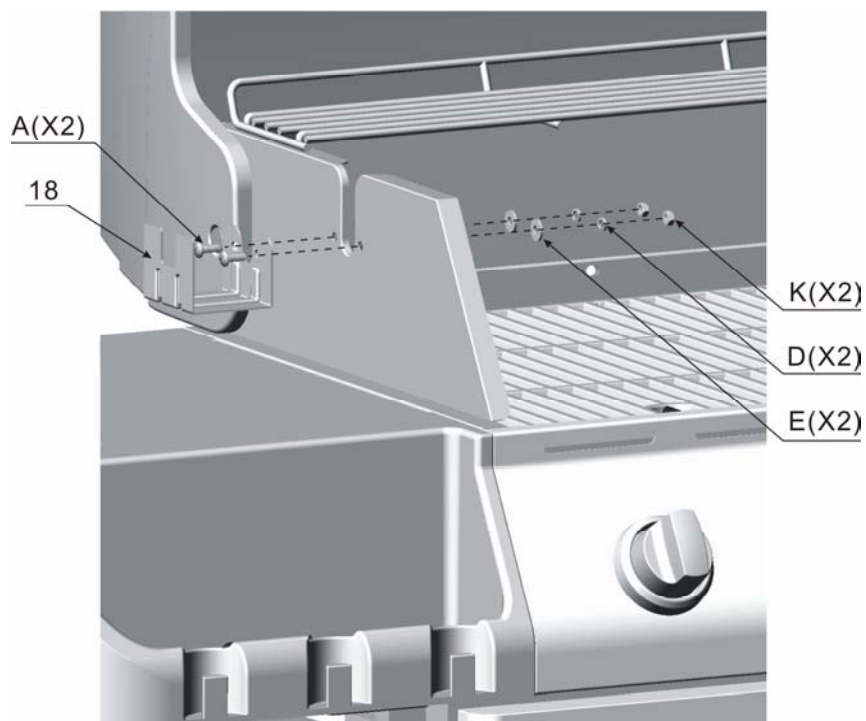


Paso 11

Inserte la placa para la grasa en el ensamblaje del carro desde la parte posterior e instale el soporte para el depósito de grasa, después coloque dentro el depósito.

Paso 12

Instalar el soporte para el motor al lado izquierdo del cuerpo de la barbacoa, como está mostrado.



Montaje completo



MANEJO DE SU GRILL

Su grill de gas natural está diseñado para usarse únicamente con gas natural, a una presión de siete pulgadas de columna de agua (7" W.C.). Compruebe su instalación de gas para saber la presión de su suministro local, ya que en ciertas zonas la presión a la que se suministra el gas natural varía. Compruebe también con su compañía de gas o en las normas de construcción locales los requisitos para instalar el suministro de gas o llame a un instalador oficial cualificado.

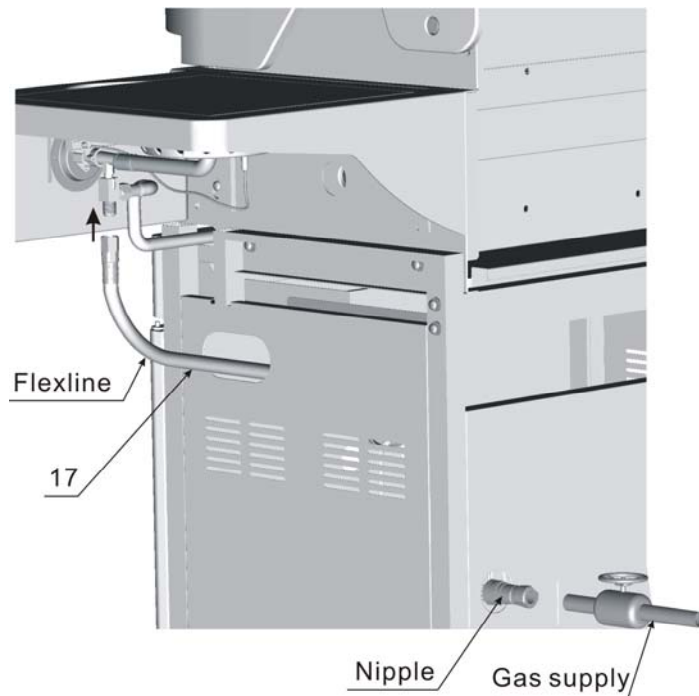
Se recomienda la instalación de una válvula manual de apertura y cierre del suministro de gas:

- En ambientes exteriores tras la tubería de gas de una pared y antes del dispositivo de cierre rápido o antes de que la tubería quede enterrada en el suelo.
- En ambientes interiores en la tubería de gas interior, en un lugar accesible cerca de la tubería de suministro principal.

En todas las conexiones de rosca de la tubería de gas debe usarse compuesto sellador para tuberías o cinta resistente a la acción del gas natural. Aplique el compuesto o la cinta al menos en las primeras tres o cuatro conexiones de la tubería.

CONEXIÓN DEL GAS NATURAL

En todas las conexiones de rosca de la tubería de gas debe usarse compuesto sellador para tuberías o cinta resistente a la acción del gas natural. Conecte la tubería a la válvula del quemador lateral. Conecte el otro extremo de la manguera flexible a la válvula de cierre manual utilizando un adaptador. Conecte la válvula de cierre manual a la tubería de suministro del gas.



Durante la prueba de presión máxima del gas de su grill, el aparato y su válvula de cierre individual deben estar desconectados del sistema de suministro de gas. Deben estar siempre desconectados cuando se realicen pruebas de presión que excedan 1/2 psi (3.5kPa).

Durante la prueba de presión mínima del gas de su grill, su aparato debe estar aislado del sistema de suministro de gas, para ello debe cerrar la válvula manual durante cualquier prueba en la que la presión sea igual o menor a 1/2 psi (3.5kPa).

Advertencia: Las válvulas de los quemadores se prueban en la fábrica para asegurar su correcto uso con gas natural. ¡Si desea convertir su sistema de abastecimiento de gas o cambiarlo, asegúrese de contactar PRIMERO con el distribuidor de su grill o con su minorista!

Búsqueda de fugas

Prepáre una solución suave de unos 0-90ml (2-3) oz. Mezclando una parte de jabón de fregar platos con tres partes de agua.

Asegúrese de que los mandos de control están desconectados.

Vierta varias cucharadas de la solución en todas las conexiones de gas.

Inspeccione la solución en las conexiones y compruebe que no se producen burbujas, las burbujas solo aparecerán si las conexiones no están correctamente selladas. Si fuera necesario, apriete las conexiones o repárelas.

Vuelva a comprobar la solución. Si continúan apareciendo burbujas desconecte el gas, cierre el suministro de gas, desconecte la tubería del grill y llame inmediatamente a un técnico autorizado.

Encendido de su grill

Peligro: Si no abre la tapa de los quemadores de su barbacoa o no espera 5 minutos a que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede provocar severas explosiones que a su vez pueden Causar serios daños personales e incluso la muerte.

Quemador principal

1. Abra la tapa del aparato cuando encienda el grill.
Intentar encenderlo con la tapa puesta puede causar una explosión. Asegúrese de que no existen obstrucciones en el flujo de aire hacia la unidad de gas. Las arañas y otros insectos pueden anidar allí y obstruir el quemador o los orificios de los conductos de unión entre el cilindro de gas y el aparato. Un conducto de conexión del quemador obstruido puede provocar un incendio en la parte trasera del aparato
2. Todas las válvulas deben estar en la posición OFF.
3. Ponga la válvula manual de gas en la posición "ON"
4. Encienda solo los quemadores que desea usar, utilizando el mismo método para cada uno: Apriete el mando de la válvula del quemador que desea encender y gírelo suavemente ¼ de vuelta en la dirección de las agujas del reloj hasta que oiga un "click", así encenderá el quemador. Si el quemador no se enciende, vuelva a poner la válvula en la posición OFF inmediatamente, espere cinco minutos para que el gas se disipe y repita el procedimiento. repita el mismo procedimiento con cualquier otro quemador que desee. Una vez que el quemador se haya encendido, repita el mismo procedimiento con cualquier otro quemador que desee.
5. Ajuste el mando de la válvula para lograr la intensidad de cocción que desee.

Encendido con cerilla de los quemadores principales:

1. Retire la rejilla de cocción del quemador que desee encender.
2. Inserte una cerilla encendida adherida al extremo del dispositivo de ayuda de encendido (incluido con el grill) y sitúe la llama bajo la placa de calentamiento, cerca de los orificios del quemador.
3. Presione el mando de la válvula y gírelo en la dirección de las agujas del reloj hasta ponerlo en la posición "Hi" y el quemador se encenderá automáticamente. Si se desea encender más de un quemador, repita el procedimiento en cada uno.
4. Vuelva a emplazar la parrilla y ajuste los quemadores a las intensidades de cocción que desee.

Opción- Si se desea, los quemadores principales derecho, e izquierdo pueden encenderse con una cerilla sujeta al extremo del dispositivo de ayuda de encendido a través de los agujeros que se encuentran a ambos lados.

Después de encender el grill, por favor, observe la, llama, asegúrese de que todos los orificios del quemador están encendidos.

Si la llama del quemador se apaga durante esta operación, ponga el mando inmediatamente en la posición "off" y abra la tapa durante unos 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de volver a encenderlo.

Antes de cocinar en este grill por primera vez, póngalo en marcha durante unos 15 minutos con la tapa bajada y con el gas en posición "high". Esto limpiará mediante calor las piezas del interior del grill, disipará el olor de los procesos de fabricación de las piezas y de la pintura.

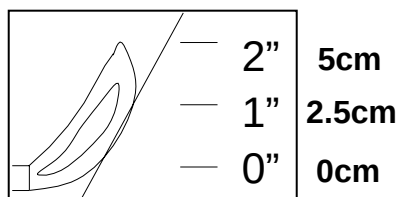
Limpie su grill tras cada uso, NO USE productos abrasivos o limpiadores inflamables, ya que podrían dañar algunas piezas y producir un incendio.

Quemador lateral

1. Abra la tapa mientras enciende el quemador. La tapa debe estar abierta cuando el quemador está encendido.
2. La válvula debe estar en posición "off".
3. Ponga la válvula manual de gas en la posición "ON"
4. Apriete el mando de la válvula del quemador que desea encender y gírelo suavemente $\frac{1}{4}$ de vuelta en la dirección de las agujas del reloj hasta que oiga un "click", así encenderá el quemador. Si el quemador no se enciende, vuelva a poner la válvula en la posición OFF inmediatamente, espere cinco minutos para que el gas se disipe y repita el procedimiento.
5. Una vez que el quemador se haya encendido, Ajuste el mando de la válvula a la posición de intensidad de cocción que desee.

Apagado de los quemadores:

1. Siempre gire los mandos de las válvulas en el sentido de las agujas del reloj a la posición "high", después deje de pulsarlos y gírelos a la posición "OFF". No fuerce nunca los mandos sin dejar de pulsarlos, ya que esto puede dañar la válvula-
2. Rápidamente desconecte el suministro de gas de la válvula manual
3. Cierre la tapa del grill.



Observe la altura de la llama cuando encienda el grill:
La llama debe ser de color azul o Amarillo y medir 1\"-2\" pulgadas.

Precaución: Las operaciones de limpieza y cuidado del grill deben llevarse a cabo cuando el aparato esté frío y con el abastecimiento de gas cortado mediante la desconexión del cilindro de propano.

NO LIMPIE ninguna pieza del grill en el lavavajillas. El calor extremo podría dañar el acabado.

Limpieza

Mantener el grill funcionando sin nada después de cada uso (durante al menos 15 min) evitará la acumulación de restos de comida en la rejilla.

Materiales de limpieza recomendados

Detergente lavavajillas suave

Balleta limpiadora de nylon

Clip para papel

Aire comprimido

NO USE limpiadores que contengan ácido, sustancias minerales o xileno.

Agua caliente

Cepillo metálico.

Rascador/cuchillo

Limpieza de las superficies externas -

Utilice una solución de detergente lavavajillas suave y agua caliente para su limpieza, después aclare con agua.

Si el interior de la tapa del grill tiene el aspecto de "pintura pelada", eso significa que la grasa quemada acumulada se ha convertido en carbón y se está cayendo. Límpielo con una solución fuerte de detergente y agua caliente. Aclárelo con agua y déjelo secar completamente.

Para la limpieza del fondo interior del grill – Extraiga los residuos con un cepillo un rascador y/o una balleta, después lávelo con un detergente lavavajillas y agua caliente. Aclárelo con agua y déjelo secar completamente.

Para limpiar las parrillas – Las varillas de porcelana tienen una composición parecida a la del cristal, por lo que deben ser manipuladas con cuidado para no dañarlas. Utilice una solución suave de detergente lavavajillas o bicarbonato con agua caliente para su limpieza. También puede utilizar limpiadores en polvo no abrasivos con las manchas más difíciles, después aclárelos con agua.

Para limpiar las placas de calentamiento – Limpie los residuos con un cepillo metálico y lávelas con agua jabonosa, después aclare abundantemente.

Depósito de grasa- Periódicamente vacíe el depósito de grasa y límpielo con una solución de agua caliente y lavavajillas.

Limpieza del quemador -

1. Apague el gas en el mando de control y desconecte y la válvula manual
2. Extraiga las parrillas y la placa de calentamiento.
3. Extraiga el depósito de grasa.
4. Extraiga el quemador desatornillando la tuerca situada debajo del "pie" del quemador utilizando un destornillador y un alicate.
5. Levante el quemador y sáquelo del orificio de la válvula del gas.
6. Limpie el interior (la junta) del quemador con un cepillo pequeño para botellas o con aire comprimido.
7. Extraiga todos los residuos de comida y la suciedad que encuentre en la superficie exterior del quemador.
8. Limpie los orificios que estén obstruidos con un alambre rígido (como por ejemplo un clip para papel abierto)
9. Inspeccione el quemador y compruebe que no está dañado (que no tiene grietas o agujeros). Si lo está, reemplácelo por uno nuevo. Vuelva a instalarlo, asegúrese de que el orificio de la válvula del gas está correctamente situado en la junta interior del quemador. También revise la posición del electrodo encargado de producir la chispa.

Recetas galardonadas para barbacoa

Salsa barbacoa infalible

Ingredientes:

¼ de taza de cebolla muy picada
2 cucharadas de mantequilla o margarina
¼ de taza de azúcar marrón muy tamizado
1 cucharada de salsa Worcestershire
¼ de cucharadita de salsa de pimienta picante
1 Diente de ajo muy picado
1 taza de catsup
¼ taza de zumo de limón
1 cucharadita de mostaza.

Preparación:

Cueza la cebolla y el ajo en la margarina (o mantequilla) hasta que se ablande. Añada el resto de ingredientes y llévelo a ebullición. Déjelo cocer destapado durante 15 o 20 minutos. Una vez utilizada, guarde el resto en la nevera.

Pollo marinado de mamá

Ingredientes

¼ de taza de mostaza de Dijon
2 cucharadas de zumo de limón
1 ½ cucharadas de salsa Worcestershire
½ cucharada de estragón seco
¼ de cucharadita de pimienta negra recién molida
4 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel

Preparación:

Mezcle bien todos los ingredientes. Marine el pollo durante varias horas. Áselo descubierto a fuego medio durante 10 o 15 minutos. El pollo está listo cuando sus jugos están claros.

Vegetales a la parrilla

Ingredientes:

¾ de taza de aceite de oliva
¼ de taza de vinagre de vino tinto
1 cucharadita de romero
1 cucharadita de hojas frescas de tomillo
1 cucharadita de albahaca fresca picada
1 cucharada de ajo picado
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta negra molida
1 cucharadita de orégano fresco picado
2 libras de vegetales variados, enteros o troceados, al gusto del consumidor.

Preparación

Mezcle todos los ingredientes en un cuenco pequeños. Marine los vegetales con la salsa, cubra y métalo en la nevera durante unas 2 horas. Ase los vegetales a fuego medio hasta que se ablanden, cubriéndolos de vez en cuando con el resto del marinado mientras se asan. El tiempo de cocimiento varía según el tipo de vegetales que se escoja.

Trucha a la parrilla estilo "hardcore"

Ingredientes:

¼ de taza de zumo de limón o lima
2 cucharadas de mantequilla derretida
2 cucharadas de aceite vegetal
2 cucharadas de perejil picado
1 cucharada de salsa picante
½ cucharada de jengibre molido
½ cucharadita de sal
4 truchas frescas – aproximadamente de 1 libra de peso cada una

Preparación:

Mezcle bien el zumo de limón, la margarina, el aceite, perejil, las semillas de sésamo, la salsa picante el jengibre y la sal. Haga varios orificios en la piel del pescado. Pase el pescado por la mezcla hasta que se empape bien por dentro y por fuera. Cúbralo en la nevera durante 30 o 60 minutos dándole la vuelta de vez en cuando. Saque el pescado del marinado. Póngalo en el grill; extienda los restos del marinado sobre el pescado mientras se asa. Cocínelo a fuego alto durante 5 minutos. Déle la vuelta; vuelva a extender los restos del marinado por el otro lado y déjelo al fuego 5 minutos más. El pescado estará hecho cuando se desmigue fácilmente con el tenedor – manténgalo al fuego hasta que se haga a su gusto.

Vegetales a la parrilla

Ingredientes:

¾ de taza de aceite de oliva
¼ de taza de vinagre de vino tinto
1 cucharadita de romero
1 cucharadita de hojas frescas de tomillo
1 cucharadita de albahaca fresca picada
1 cucharada de ajo picado
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta negra molida
1 cucharadita de orégano fresco picado
2 libras de vegetales variados, enteros o troceados, al gusto del consumidor

Preparación

Mezcle todos los ingredientes en un cuenco pequeños. Marine los vegetales con la salsa, cubra y métalo en la nevera durante unas 2 horas. Ase los vegetales a fuego medio hasta que se ablanden, cubriéndolos de vez en cuando con el resto del marinado o mientras se asan. El tiempo de cocción varará según los vegetales escogidos.

Solución de problemas del grill de gas

Problema	Causa probable	Prevención/Solución
El quemador no se enciende Con los mandos	Los cables/o el electrodo están cubiertos de residuos de comida.	Limpie los cables /o el electrodo frotando con alcohol.
	El electrodo y los quemadores están mojados El electrodo está roto-saltan chispas.	Secar con una balleta. Cambie el electrodo.
	Cables sueltos o desconectados.	Reconéctelos o reemplace los cables del electrodo.
El quemador no se enciende con la cerilla.	No hay flujo de gas	Llame a su compañía de gas
	Obstrucción del flujo de gas.	Limpie los tubos de los quemadores. Revise el conducto del gas por si está doblado u obstruido.
	Desconexión de la válvula y el quemador	Vuelva a conectarlos.
	Telas de arena o nidos de insectos en los conductos	Limpie los conductos.
	Orificios del quemador obturados o bloqueados	Limpie los orificios del quemador.
Caída repentina del flujo de gas o altura reducida de la llama.	Falta de gas	Llame a su compañía de gas
Patrón irregular de la llama, La llama no ocupa toda la superficie del quemador.	Los orificios del quemador están obstruidos o totalmente bloqueados	Limpie los orificios.
La llama es amarilla o naranja	El quemador nuevo puede tener residuos de aceites de su fabricación.	Encienda el grill durante 15 min con la tapa cerrada.
	Telarañas o nidos de insectos en la junta	Limpie la junta
	Residuos de comida, grasa o aliño Sal en el quemador.	Limpie el quemador
	Alineación incorrecta de la válvula y del junta del quemador	Asegúrese de que la junta está correctamente conectada a la válvula.
La llama se apaga	Vientos fuertes.	Sitúe el grill a favor del viento o aumente la altura de la llama
	La Presión baja	Llamar la compañía de Gas
	La válvula de exceso de flujo se ha disparado.	Consulte el apartado "Súbita caída del flujo de gas o altura reducida de la llama".
Llamaradas	Grasa acumulada	Limpie el grill
	Exceso de grasa en la carne	Quite la grasa antes de asar la carne
	Exceso de temperatura	Ajuste (reduzca) la temperatura.
Fuego graso persistente	Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del quemador.	Ponga los mandos en OFF. Cierre la llave del gas. Mantenga la tapa del grill bajada y deje que el fuego se consuma. Después de ue el grill se enfríe, extraiga y limpie todas las piezas.
Reflujo [fuego en los conductos del (de los) quemador(es)]	Quemador y/o conducto del quemador bloqueado.	Limpie el quemador y/o el conducto.
La parte interior de la tapa se "pelando".	La tapa es de acero inoxidable, no está pintada.	Los depósitos de grasa quemada se han. Está carbonizado y se está cayendo. Límpiela.

PROGRAMA DE GARANTIA

Para obtener este programa de garantía es requerido proveer el Recibo de compra, la cual se hace efectivo a partir del día de pago del producto. Si el cliente no provee el recibo de compra o la garantía ha caducado pagará el costo de las partes, envío y transporte.

30-Dias Garantía Completa

Se otorgará 30-Dias de Garantía Completa a partir de la fecha de compra, a cualquiera de las partes que esten defectuosas o extraviadas durante el embalaje para ser reemplazadas sin costo alguno, siempre y cuando el cliente presente el recibo de compra.

Garantía Limitada

- **10 Años de Garantía** para las hornillas de Acero Inoxidable
- **1 Año de Garantía** para todas las partes defectuosas que afecten el funcionamiento normal de la parrilla de barbacoa de gas.
- **Provisiones de la Garantía:**
 - Esta garantía no es transferible y tampoco cubre fallas ocasionadas por el mal uso e instalación inapropiada o de un mal mantenimiento.
 - Esta garantía es solamente para el reemplazo de partes defectuosas y no se hace responsable por costos de obra laboral, o por daños casuales o consecuentes.
 - Esta garantía no cubre resquebrados, astillados y rasguños de las superficies pintadas o de porcelana, ni tampoco cubre corrosión o descoloramiento debido al mal uso, falta de mantenimiento, medio ambiente hostil, accidentes, modificaciones, abuso o negligencia.
 - Esta garantía no cubre daños causados por el calor, tintorerías químicas o abrasivos, resultando que las partes cubiertas de esmalte de porcelana se agrieten y raspen o cualquier otro daño causado a las demas partes usadas durante la instalación u operación de la parrilla de barbacoa de gas.

Inhabilidad de proveer el recibo de compra o después que la garantía haya caducado, el cliente pagara el costo de las partes, envío y transporte.

Algunos países no aceptan la limitación u exclusión de daños tanto causales como ocasionales, por lo que la anterior limitación u exclusión podría no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga un derecho legal específico, y también podría poseer otros derechos que variaran en función del país.

Si Ud. tiene algunas preguntas relacionadas al producto, por favor llame a nuestro centro de servicios al 1-877-885-8227, de 6:00AM a 5:00PM (Tiempo Stándar del Pacífico). De Lunes a Viernes.

Fabricado por:

Lucas Innovation Inc.

**Xieken District, QingXi Town,
Dong Guan, Guang Dong, China.**